

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑩ **Offenlegungsschrift**
DE 40 24 222 A 1

⑤1 Int. Cl.⁵:
A21 D 13/08

②1 Aktenzeichen: P 40 24 222.6
②2 Anmeldetag: 31. 7. 90
④3 Offenlegungstag: 6. 2. 92

DE 40 24 222 A 1

⑦1 Anmelder:
Riegler, Hansjörg, 6900 Heidelberg, DE

⑦4 Vertreter:
Ullrich, T., Dipl.-Chem. Dr.rer.nat.; Naumann, U.,
Dipl.-Wirtsch.-Ing. Dr.-Ing., Pat.-Anwälte, 6900
Heidelberg

⑦2 Erfinder:
gleich Anmelder

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑤4 Sechskorn-Feingebäck

⑤7 Sechskorn-Feingebäck besteht aus einem Korn-Hefe-Feinteig mit Hafer (2% bis 8%), Mais (2% bis 8%), Sesam (2% bis 8%), Gerste (2% bis 8%), Weizenschrot (2% bis 8%), Roggenschrot (2% bis 8%), Hirse (1% bis 7%), Leinsaat (1% bis 5%), Gewürze/Essenzen (0,5% bis 2%), Wasser (20% bis 30%), Roggenmehl (5% bis 10%), Weizenmehl (10% bis 30%), Zucker/Honig (3% bis 8%), Margarine/Honig (3% bis 8%), Hefe (3% bis 8%), Salz (0,5% bis 1%) und Backhilfsmittel (0,5% bis 4%) bezogen auf den Gesamtteig (in Gewichtsprozent), wobei aus gequetschten, angestoßenen, gegrießten und verquollenen Schrot- und Samenanteilen ein erster Teig und davon getrennt aus den Mehlannteilen ein zweiter Teig hergestellt worden ist, die beiden Teigsorten zusammengegeben und schließlich zum fertigen Feinteig verarbeitet worden sind und wobei der Feinteig nach einer kurzen Ruhezeit, vorzugsweise portioniert, weiterbearbeitet bzw. "veredelt" und auf Gare gestellt worden ist.

DE 40 24 222 A 1

Die Erfindung betrifft ein Sechskorn-Feingebäck, insbesondere ein Sechskorn-Feingebäck mit backfestem Obst und Garnierung.

Es ist bereits ein Sechskorn-Brot bekannt (DE-PS 30 13 003), bei dem neben sechs verschiedenen Körnern, nämlich Hafer, Mais, Gerste, Weizen, Roggen und Hirse auch Sesam und Leinsaat, also auch Samenanteile, enthalten sind.

Das bekannte Sechskorn-Brot weist im Vergleich zu herkömmlichen Brotsorten einen höheren Anteil an nicht zu Mehl vermahlenem Korn auf, wodurch sich ein wesentlich höherer Nährwert ergibt. Dies liegt daran, daß dem Brot wesentliche wertvolle Bestandteile des Korns, beispielsweise Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und ebenso geschmackvolle Wandzellen, erhalten bleiben. Durch das Sechskorn-Brot werden dem menschlichen Körper neben den wichtigen Nährstoffen auch hinreichend Ballaststoffe zugeführt, die insbesondere die Verdauung positiv beeinflussen.

Ebenso sind Feingebäcke bekannt, die auf Vollkornbasis hergestellt sind. Die Bezeichnung "Feingebäck auf Vollkornbasis" setzt voraus, daß ausgemahlenes Korn mit Schalen und dgl. enthalten ist. Das bekannte Feingebäck ist aufgrund seiner Konsistenz meist sehr klein im Volumen bzw. weist eine für Feingebäck zu große Dichte auf und ist unansehnlich. Nicht zuletzt aufgrund der die rauen Schalentteile der Körner enthaltenden Backmischung sind diese Teile geschmacklich wenig ansprechend, kratzen beim Verzehr vielmehr im Hals und werden daher von den Verbrauchern abgelehnt.

Der Erfindung liegt daher die Aufgabe zugrunde, ein Sechskorn-Feingebäck bzw. eine Rezeptur zur Herstellung eines Sechskorn-Feingebäcks anzugeben, das einerseits wohlschmeckend, andererseits ernährungsphysiologisch besonders wertvoll ist.

Das erfindungsgemäße Sechskorn-Feingebäck löst die voranstehende Aufgabe durch die Merkmale des Patentanspruches 1. Danach besteht das erfindungsgemäße Sechskorn-Feingebäck aus einem Korn-Hefe-Feinteig mit

Hafer	2% bis 8%
Mais	2% bis 8%
Sesam	2% bis 8%
Gerste	2% bis 8%
Weizenschrot	2% bis 8%
Roggenschrot	2% bis 8%
Hirse	1% bis 7%
Leinsaat	1% bis 5%
Gewürze/Essenzen	0,5% bis 2%
Wasser	20% bis 30%
Roggenmehl	5% bis 10%
Weizenmehl	10% bis 30%
Zucker/Honig	3% bis 8%
Margarine/Honig	3% bis 8%
Hefe	3% bis 8%
Salz	0,5% bis 1%
Backhilfsmittel	0,5% bis 4%

bezogen auf den Gesamtteig (in Gewichtsprozent), wobei aus gequetschten, angestoßenen, gegrießten und verquollenen Schrot- und Samenanteilen ein erster Teig und davon getrennt aus den Mehlannteilen und den erforderlichen Zutaten ein zweiter Teig hergestellt wor-

den ist, die beiden Teigsorten zusammengegeben und schließlich zum fertigen Feinteig verarbeitet worden sind und wobei der Feinteig nach einer kurzen Ruhezeit, vorzugsweise portioniert, weiterbearbeitet bzw. "veredelt" und auf Gare gestellt worden ist.

Erfindungsgemäß ist zunächst erkannt worden, daß entgegen dem Vorurteil der Fachwelt ein Teig auf Vollkornbasis durchaus zur Herstellung von Feingebäck geeignet ist. Weiter erfindungsgemäß ist erkannt worden, daß sich dazu — ebenfalls entgegen dem Vorurteil der Fachwelt — ein Sechskorn-Teig besonders eignet. Zutaten wie Margarine, Zucker und Honig zu bestimmten Mengenanteilen verfeinern den Teig derart, daß er sich zur Herstellung von Feingebäck besonders eignet.

In einer besonders verfeinerten und hinsichtlich der Ballaststoffe besonders optimierten Ausführungsform weist der Korn-Hefe-Feinteig desweiteren Guarkernmehl mit einem Anteil von etwa 0,2% bis 0,6% des Gesamtgewichts auf. Das Guarkernmehl ist aus ernährungsphysiologischen Gründen besonders wertvoll, da es einerseits Wasser bindet, andererseits sich nach dem Verzehr an die menschlichen Magenwände legt, so daß die Kohlenhydrataufnahme verzögert bzw. verringert ist. Folglich vermittelt die Verwendung des Guarkernmehls gewisse diätetischen Eigenschaften.

Damit nun das Sechskorn-Feingebäck noch wohlschmeckender und dabei auch saftig ist, bildet der Sechskorn-Feinteig lediglich eine Art Unterlage. Diese Unterlage ist mit einer backfesten Creme zumindest teilweise, d. h. vorzugsweise in portionierter Weise, bespritzt oder bestrichen. Auf der Creme ist schließlich backfestes Obst, vorzugsweise in mundgerechten Stücken, angeordnet.

Zunächst ist hervorzuheben, daß die backfeste Creme gleich vier unterschiedliche Aufgaben erfüllt. Zunächst dient sie zur Fixierung des backfesten Obstes auf dem Feinteig. Das Obst läßt sich in bzw. auf den Cremebelag drücken und ist damit ortsfest angeordnet. Desweiteren dient die Creme insbesondere bei Verwendung eines Flüssigkeit abgebenden Obstes als eine Art Trennschicht zur Vermeidung eines Durchweichens der Feingebäck-Unterlage. Weiter trägt die Creme zum Geschmack des Sechskorn-Feingebäcks erheblich bei, dient also zu dessen Verfeinerung.

Schließlich dient die Creme zur Verbesserung des von dem Sechskorn-Feingebäck ausgehenden optischen Eindrucks, begünstigt also auch insoweit die Akzeptanz des erfindungsgemäßen Sechskorn-Feingebäcks erheblich.

Bei der backfesten Creme kann es sich beispielsweise um Pudding handeln. Der Pudding kann dabei in verschiedenen Geschmacksrichtungen abgestimmt sein, wobei eine Anpassung an das backfeste Obst geschmacklich von Vorteil ist. In ernährungsphysiologisch besonders vorteilhafter Weise kann die backfeste Creme als Joghurtcreme ausgeführt sein. Dabei könnte die Joghurtcreme

70% bis 90% Joghurt
4% bis 7% Saftbinder
5% bis 9% Cremepulver und
2% bis 5% Zucker/Honig

aufweisen, wobei die Angaben Gewichtsprozente darstellen. Hinsichtlich der Creme kann es weiter von Vorteil sein, wenn die Creme mit Weizenpuder abgebunden ist.

Bei dem backfesten Obst kann es sich um jegliche

Obstsorten handeln, die zum Backen geeignet sind. Ebenso sind Kombinationen unterschiedlicher Obstsorten auf einem Sechskorn-Feingebäck-Teil denkbar. In in geschmacklicher Hinsicht besonders vorteilhafter Weise kann es sich bei dem backfesten Obst um Äpfel und/oder Pflaumen und/oder Ananas handeln.

Nach einer weiter vorteilhaften Ausgestaltung des Sechskorn-Feingebäcks ist das backfeste Obst überzogen bzw. garniert. Dies trägt einerseits zur geschmacklichen Verbesserung, andererseits zur optischen Verfeinerung des Sechskorn-Feingebäcks bei. Dazu könnte das backfeste Obst mit Vollkornstreusel belegt bzw. garniert sein. Der Vollkornstreusel könnte dann

15% bis 22% Zucker
3% bis 10% Honig
20% bis 25% Margarine/Butter
35% bis 40% Weizenvollkornmehl
8% bis 12% Hefemehl
3% bis 10% Haferflocken und
0,5 bis 2% Sahne

aufweisen, wobei die Angaben in Gewichtsprozent ausgewiesen sind.

Es gibt nun verschiedene Möglichkeiten, die Lehre der vorliegenden Erfindung in vorteilhafter Weise auszugestalten und weiterzubilden. Dazu ist einerseits auf die dem Patentanspruch 1 nachgeordneten Ansprüche, andererseits auf die nachfolgende Erläuterung eines Ausführungsbeispiels der Erfindung anhand der Zeichnung zu verweisen. In Verbindung mit der Erläuterung des bevorzugten Ausführungsbeispiels der Erfindung anhand der Zeichnung werden auch im allgemeinen bevorzugte Ausgestaltungen und Weiterbildungen der Lehre erläutert.

In der Zeichnung zeigt die einzige Fig. ein Sechskorn-Feingebäck-Teil mit Joghurtcreme und Äpfeln belegt, wobei die Äpfel von einem Streusel überdeckt sind.

Das in der einzigen Fig. dargestellte Ausführungsbeispiel zeigt einen Korn-Hefe-Feinteig (1) gemäß den Merkmalen des Anspruches 1 oder 2.

Aus gequetschten, angestoßenen, gegrießten und verquollenen Schrot- und Samenanteilen wurde zunächst ein erster Teig und davon getrennt aus den Mehlannteilen ein zweiter Teig hergestellt. Die beiden Teigsorten wurden zusammengegeben und schließlich zum fertigen Feinteig (1) verarbeitet. Der Feinteig (1) wurde nach einer kurzen Ruhezeit weiter verarbeitet bzw. "veredelt" und dann auf Gare gestellt.

Die einzige Fig. zeigt deutlich, daß der Feinteig (1) lediglich eine Art Unterlage (2) bildet. Auf die Unterlage (2) ist eine backfeste Creme (3) portioniert. Auf der Creme (3) ist backfestes Obst (4) angeordnet, wobei das Obst (4) in mundgerechten Stücken portioniert ist.

Die backfeste Creme (3) ist hier als Joghurtcreme ausgeführt und weist eine Zusammensetzung auf, wie sie in Anspruch 6 angegeben ist. Diese Creme (3) kann des weiteren mit Weizenpulver abgebunden sein.

Die einzige Fig. läßt weiter andeutungsweise erkennen, daß es sich bei dem backfesten Obst (4) um Äpfel handelt. Diese Äpfel sind überzogen bzw. garniert. Genauer gesagt ist das Obst (4) bzw. sind die Äpfel mit Vollkornstreusel (5) belegt bzw. garniert. Diese Vollkornstreusel (5) weisen eine Zusammensetzung gemäß Anspruch 11 auf.

Abschließend sei hier hervorgehoben, daß das erfindungsgemäße Sechskorn-Feingebäck voranstehend lediglich anhand eines Ausführungsbeispiels beispielhaft

beschrieben worden ist. Ebenso sind auch andere Ausgestaltungen des erfindungsgemäßen Sechskorn-Feingebäcks möglich, insbesondere hinsichtlich der Verwendung von Obst und unterschiedlichen Beschichtungen, Glasuren oder dgl.

Patentansprüche

1. Sechskorn-Feingebäck, bestehend aus einem Korn-Hefe-Feinteig mit

Hafer	2% bis 8%
Mais	2% bis 8%
Sesam	2% bis 8%
Gerste	2% bis 8%
Weizenschrot	2% bis 8%
Roggenschrot	2% bis 8%
Hirse	1% bis 7%
Leinsaat	1% bis 5%
Gewürze/Essenzen	0,5% bis 2%
Wasser	20% bis 30%
Roggenmehl	5% bis 10%
Weizenmehl	10% bis 30%
Zucker/Honig	3% bis 8%
Margarine/Honig	3% bis 8%
Hefe	3% bis 8%
Salz	0,5% bis 1%
Backhilfsmittel	0,5% bis 4%

bezogen auf den Gesamtteig (in Gewichtsprozent), wobei aus gequetschten, angestoßenen, gegrießten und verquollenen Schrot- und Samenanteilen ein erster Teig und davon getrennt aus den Mehlannteilen ein zweiter Teig hergestellt worden ist, die beiden Teigsorten zusammengegeben und schließlich zum fertigen Feinteig (1) verarbeitet worden sind und wobei der Feinteig (1) nach einer kurzen Ruhezeit, vorzugsweise portioniert, weiterbearbeitet bzw. "veredelt" und auf Gare gestellt worden ist.

2. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Korn-Hefe-Feinteig (1) des weiteren Quarkmehl mit einem Anteil von etwa 0,2% bis 0,6% des Gesamtgewichts aufweist.

3. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Feinteig (1) eine Unterlage (2) bildet, daß die Unterlage (2) mit einer backfesten Creme (3) bestrichen ist und daß auf der Creme (3) backfestes Obst (4), vorzugsweise in mundgerechten Stücken, angeordnet ist.

4. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die backfeste Creme (3) als Pudding ausgeführt ist.

5. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die backfeste Creme (3) als Joghurtcreme ausgeführt ist.

6. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Joghurtcreme

70% bis 90% Joghurt
4% bis 7% Saftbinder
5% bis 9% Cremepulver und
2% bis 5% Zucker/Honig

aufweist (Angaben in Gewichtsprozent).

7. Sechskorn-Feingebäck nach einem der Ansprüche 3 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Creme

(3), vorzugsweise mit Weizenpuder, abgebunden ist.

8. Sechskorn-Feingebäck nach einem der Ansprüche 3 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß es sich bei dem backfesten Obst (4) um Apfel und/oder Pflaumen und/oder Ananas handelt. 5

9. Sechskorn-Feingebäck nach einem der Ansprüche 3 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß das backfeste Obst (4) überzogen bzw. garniert ist.

10. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß das backfeste Obst (4) mit Vollkornstreusel (5) belegt bzw. garniert ist. 10

11. Sechskorn-Feingebäck nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, daß der Vollkornstreusel (5)

15

15% bis 22% Zucker

3% bis 10% Honig

20% bis 25% Margarine/Butter

35% bis 40% Weizenvollkornmehl

8% bis 12% Hefemehl

20

3% bis 10% Haferflocken und

0,5 bis 2% Sahne

aufweist (in Gewichtsprozent).

25

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

30

35

40

45

50

55

60

65

— Leerseite —

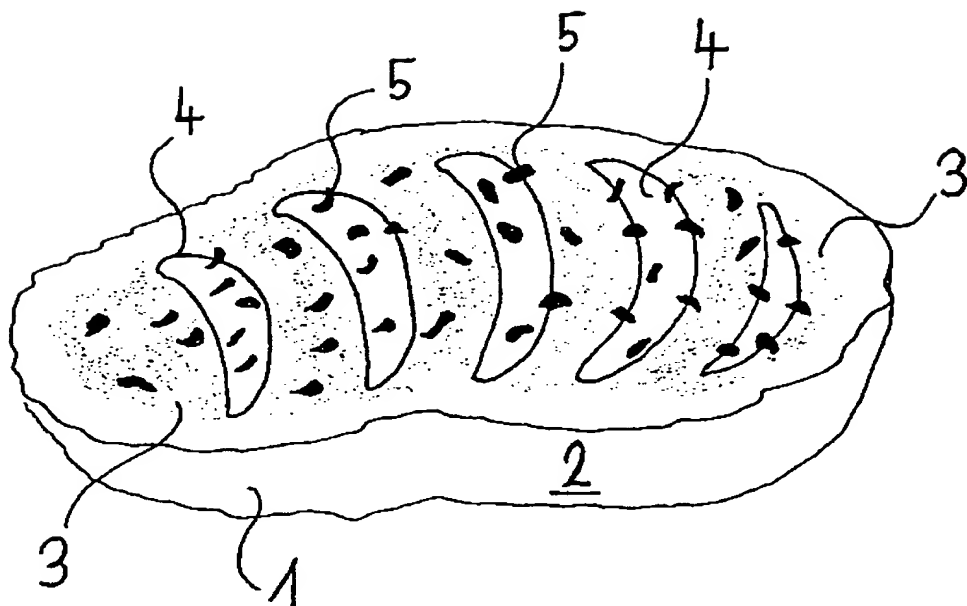


Fig.